

INGREDIENTI: Risotto in bianco, asiago, pangrattato (non fino), carpaccio di tartufo nero Tartufiamo, olio di semi.

PREPARAZIONE: Prendete un cucchiaino abbondante di risotto ormai freddo (meglio se del giorno prima) e formate una pallina al cui centro metterete un pezzo di formaggio asiago con una fetta di carpaccio Tartufiamo, quindi passatela nel pangrattato. Riponete gli arancini in frigo fino al momento della frittura. Fate scaldare bene l'olio in una padella e immergete gli arancini fino quando non saranno ben dorati, infine poggiateli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Arancini al Tartufo

